



**MANGER  
DEMAIN**

A la recherche de  
nouveaux clients ?

Et si les marchés publics  
étaient la solution ?

Justine Chanoine – Juriste  
Sacha Bronfort – Chargé de mission territorial

# Définition

**Marché public** : « le contrat à titre onéreux conclu entre un ou plusieurs opérateurs économiques et un ou plusieurs adjudicateurs et ayant pour objet l'exécution de travaux, la fourniture de produits ou la prestation de services » (Loi du 17 juin 2016)

## 2 types de marché dans la restauration collective



Marché public de fournitures

Cantine en autogestion : le personnel cuisine les repas.

Ils ont besoin de **fournitures**

=

Marché public



Marché public de services

Cantine concédée : une entreprise externe prépare et livre les repas.

Ils ont besoin **de services**

=

Marché public



# Avantages

- 🥕 Pour les marchés reconductibles ou longs : la mise en place d'un véritable plan de culture, d'une véritable vision à moyen terme autant pour la cantine que pour le fournisseur
- 🥕 Marché reconductible et long : une stabilité
- 🥕 Une nourriture locale et donc proche des utilisateurs dans leur assiette : publicité pour vous !
- 🥕 Un bénéfice sur le coût environnemental
- 🥕 Fixation de votre prix de vente = prix équitable



# Freins

- 🥕 « Comment se faire connaître des cantines ? »
- 🥕 « Ma réalité n'est pas prise en compte »
- 🥕 « Le côté administratif »
- 🥕 « Délai de paiement »
- 🥕 « Les quantités »
- 🥕 Etc.



# Solutions



<http://www.leclicloca.be/mobile/index.php>



Guide


## GUIDE POUR UN MARCHÉ PUBLIC D'ALIMENTATION PLUS DURABLE

PREMIÈRE PARTIE  
SEPTEMBRE 2020



# Solutions

 Juriste – Manger Demain

 Chaque cantine a une réalité différente avec des besoins différents et une demande différente.

→ Différents types de marchés en fonction du prix et donc en fonction des quantités présumées et demandées



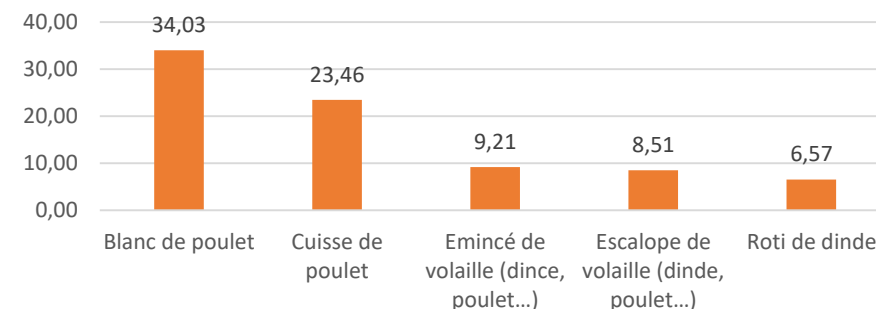
# Chiffres de la demande

(Enquête basée sur 53 cantines (= 12 432 repas/jour) et 4 sociétés de catering (estimation de 40 000 repas/jour) )

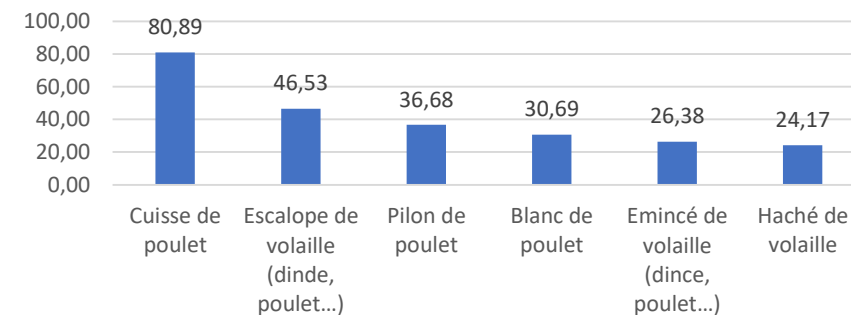
## Caractéristiques générales filière volaille :

- Q totale = 365 t (92 t pour les cantines et 273 t pour les cuisines centrales)
- Gamme du frais domine à 86% (cantines) et 89% (cuisines centrales)
- Prix moyen de la filière : 6,29€/kg (et 7,27€/kg pour les produits wallons)

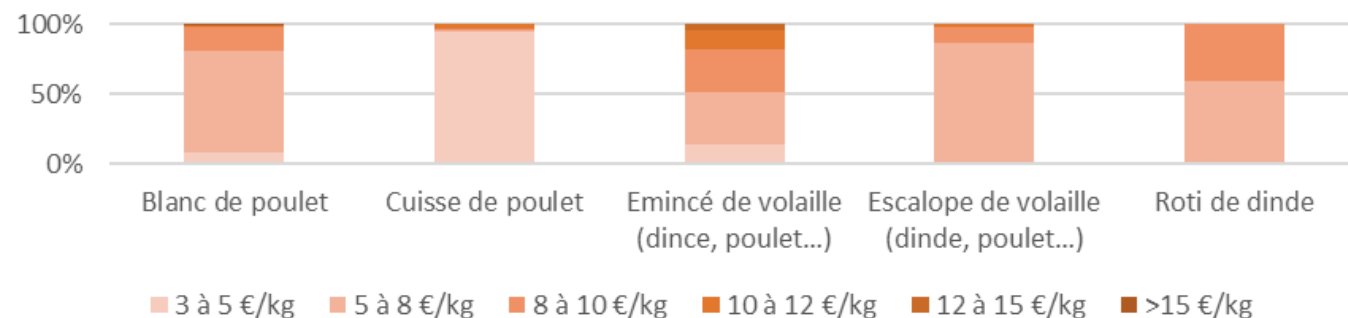
TOP 5 des produits les plus consommés par les cantines (t)



TOP des produits les plus consommés par les cuisines centrales (t)



Prix du TOP 5 volaille (% des quantités)



## Prix moyen

Produit	Prix moyen (€/kg)
Blanc de poulet	6,85 €/kg
Cuisse de poulet	4,28 €/kg
Emincé de volaille	7,80 €/kg
Escalope de volaille	6,87 €/kg
Pilon de poulet	5,12 €/kg
Rôti de dinde	7,51 €/kg

## Chiffres de la demande

### **Perspectives filière volaille :**

Selon l'analyse de l'axe 1 (des produits locaux et de saison) et l'axe 2 (des produits respectueux de l'environnement) des engagements des cantines signataires du Green Deal, 62 cantines ont pris l'engagement de rendre leurs produits viandeux plus locaux, 42 % s'engagent à acheter de la viande plus locale, et 16% visent spécifiquement la volaille locale.





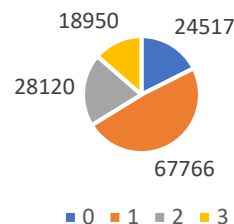
# Chiffres de la demande

(Enquête basée sur 53 cantines (= 12 432 repas/jour) et 4 sociétés de catering (estimation de 40 000 repas/jour) )

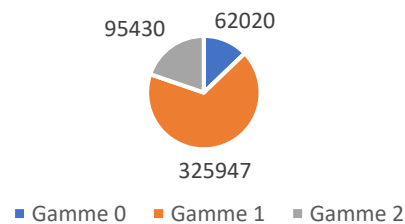
## Caractéristiques générales filière oeufs :

- Q totale = 50 500 litres (soit 1 174 250 unités d'œufs) pour les cuisines centrales et 24 900 litres (= 598 200 œufs) pour les cantines
- Œufs consommés sont rarement d'origine wallonne (taux de pénétration estimé à 12%, sur base d'un échantillon de 25% des produits qui ont mentionné l'information)

Quantités oeufs frais répartis par gamme (cantines)



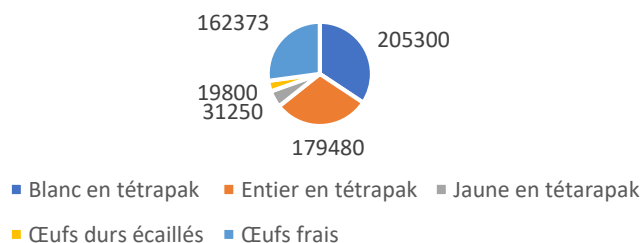
Œufs frais & durs décoquillés répartis par gamme (cuisines centrales)



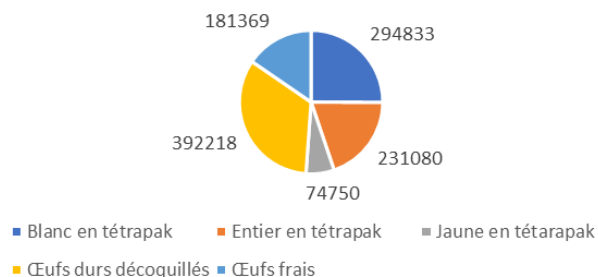
→ Gamme 1 la plus fréquente

→ Pas de gamme 3 pour cuisines centrales

Type de produits utilisés par les cantines (en équivalent unités d'oeuf)



Type de produits utilisés par les cuisines centrales (en équivalent unités d'oeuf)



Tétrapack plus souvent demandé par les cantines (69% de la demande) que cuisines centrales (51%)

Œufs décoquillé souvent demandés par les cuisines centrales (33%)

Œufs frais plus souvent utilisés par les cantines (27%) que cuisines centrales (15%)

## Chiffres de la demande

### Perspectives filière œufs :

- Selon l'analyse de l'axe 1 (des produits locaux et de saison) des engagements des cantines Green Deal, 1% de ces engagements (soit 4 cantines) concernent les œufs locaux.
- Sur l'axe 2 (des produits respectueux de l'environnement), 35 engagements sur 318 (soit 11 %) sont pris pour les œufs : 71% vont s'approvisionner en gamme 1 (œufs de poule en plein air) et 29% en œufs bio.



## Trucs & astuces

- 🌱 L'allotissement du marché permet de répondre au(x) lot(s) présentant un intérêt
- 🌱 Négociation dans les phases négociées
- 🌱 Privilégier **les groupements d'opérateurs économiques**  
= pas de groupement juridique !!! (Une cantine n'aime pas multiplier les fournisseurs)
- 🌱 Consultation des acteurs économiques en vue de préparer le marché
- 🌱 Faire des prévisions par rapport aux récoltes de l'année précédente
- 🌱 Proposer des actions de sensibilisation = visite de l'exploitation



# Contacts



Justine Chanoine – Juriste

0479/ 587 822

[justine.chanoine@mangerdemain.be](mailto:justine.chanoine@mangerdemain.be)



Sacha Bronfort – Chargé de mission territorial

0498/ 527 527

[sacha.bronfort@mangerdemain.be](mailto:sacha.bronfort@mangerdemain.be)

